

L'INTERVISTA

*Il professore di Enologia
«Territorio straordinario
per i giovani volenterosi
Il segreto? Differenziarsi»*

Vendemmia a Venticano. Sotto, Luigi Moio
In basso, una lezione di Giovanni Ascione



La ricerca. Il tesoro campanano

Moio: «Siamo una regione unica, ma c'è molto da studiare»

MONICA PISCITELLI

LA CAMPANIA ha un patrimonio di varietà di vitigni storici straordinario. A che punto è l'attività di riordino e di valorizzazione della sua piattaforma ampelografica? Lo abbiamo chiesto a Luigi Moio, enologo, ordinario di Enologia alla Federico II, uno degli animatori del corso di laurea ad Avellino.

«È una cosa che andiamo ripetendo da anni. Scartati i casi sinonimia, ne escono di continuo, di varietà sconosciute. Si è già fatto molto. La Campania è forse la regione che più ha fatto in questo campo. Aglianico, Plediroso, Falanghina, Fiano, Greco e Coda di Volpe sono i vitigni regionali maggiori, già molto noti. Poi sono venuti fuori, nell'Alto Casertano, Pallagrello Nero, Pallagrello Bianco e Casavecchia. Oppure, in Costiera amalfitana, Fenile, Ripoll, Pepella e Ginestra, Tintore. Nel Napoletano, Catalanesca. Nel Fortore il Sommarriello. Adesso si sta lavorando sulla Sanginella. Se ne indagano le potenzialità enologiche».

Quale è al momento, secondo lei, il vitigno meglio valorizzato in regione?

«L'ho ripetuto più volte. Fiano, Greco e Falanghina sono i vitigni punto di forza

della Campania. Non c'è regione italiana che produca tre vini bianchi così buoni e tipici, così fedeli al territorio. Ripercorrendo mentalmente lo Stivale... non c'è niente di paragonabile. Questi vini, come anche la Taurasi docg, riportano il pensiero di oggi appassionato di vino alla Campania. A breve uscirà un mio libro proprio sul Fiano.

E quello peggio valorizzato?

«Non ce ne sono. Ci deve essere innanzitutto una produzione, dietro, a sostenerli. Poi, ritengo, se un vitigno è valido si fa strada da solo. È indispensabile, però, evitare quella che io chiamo confusione sensoriale ossia il far arrivare al mercato messaggi multipli difficilmente recepibili. Bisogna che i produttori si conformino ad un modello sensoriale unico che è garanzia di riconoscibilità del prodotto».

Meraviglioso ma "ingiustamente trascurato". È l'Aglianico secondo Eric Asimov.

Chi lo trascura? Semplicemente va raccontato, comunicato. Ogni volta che un nostro vino, in un contesto internazionale, viene spiegato e degustato, piace. Sempre. Questo è compito degli enti preposti. Niente di strano: la Campania, anche attraverso l'attenzione delle guide e grazie a giornalisti appassionati, ha guadagnato, con i suoi vini, solo di

recente un apprezzamento nazionale. Piano piano, dal 1994 in poi. Ci vorrà altrettanto tempo per conquistare quello internazionale.

A che punto è la ricerca sull'Aglianico?

Sugli aspetti di carattere enologico, parlo delle tecniche di vinificazione, dell'estrazione del colore, del corredo aromatico, dell'affinamento, siamo molto avanti. Manca un completamento di alcuni aspetti viticoli, in relativi al sistema di allevamento. L'omogeneità, nell'ambito di quest'ultimo, fa venir fuori al meglio il territorio e il suolo».



Da Conegliano Veneto alla Scuola di Avellino così si impara a coltivare la vite e fare vino

QUELLO DELL'ENOLOGO non è che uno dei mestieri del vino. Il più mitizzato. Ma, specie nelle realtà più piccole, la sua figura, è pressoché sovrapponibile a quella del viticoltore, dell'agronomo e del cantiniere. L'enologo, il winemaker, sovrintende a tutte le fasi di produzione: il suo lavoro inizia in vigna, con l'uva, e finisce sul mercato, verso il quale, nel rispetto delle scelte aziendali, orienta il prodotto.



Non a caso, la prima Scuola di viticoltura e enologia d'Europa nasce nel 1876 a Conegliano, in provincia di Treviso. È l'Istituto che ha sfornato il padre dell'odierna Associazione Enologi Enotecnici Italiani. Un solido riferimento per i professionisti del settore. Gli enotecnici, diplomati di un corso di sei

anni, sono stati per 100 anni i nemici giurati dell'oidio, della fillossera e della peronospora, le emergenze che, al tempo, suggerirono l'adozione di un approccio meno artigianale al vino. In Campania, è l'Irpinia ad indicare la strada, con l'istituzione, nel 1879, dell'Istituto Tecnico Agrario France-

sco De Sanctis di Avellino, tra i più prestigiosi del Mezzogiorno. A completare la formazione, un biennio presso una delle Scuole dirette a fini speciali. Così fino al 1991, quando con legge nazionale si fissò per l'enologo la preparazione a livello universitario, un passaggio che dà respiro internazionale alla figura. Di qui in poi, come nel resto d'Europa, essere enologo significa conseguire una laurea triennale in Viticoltura ed Enologia.

Fino al 2006 i giovani campani hanno avuto come riferimento Portici, con la Laurea in Scienze Agrarie dell'Università Federico II. Poi l'Irpinia, torna a farsi avanti: nella storica sede del De Sanctis, la Federico II attiva il corso di laurea, che si aggiunge al circa quindici esistenti in Italia. 40 allievi in tutto. Nel 2009 usciranno i primi laureati. Ad attenderli un biennio di specializzazione in via di istituzione. Poi voleranno al nido, alle aziende di famiglia, o fuori regione dove li attende la realtà sempre più competitiva dei Paesi produttori di vino che, secondo le stime, nel prossimo quinquennio assorbiranno ben 1500 giovani l'anno con questa formazione. Una realtà che suggerisce uno studio serio, un'eccellente conoscenza dell'inglese e uno stage all'estero.

mo.pi.